

Roquefort en galettes



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 60 g de [Roquefort](#)
60 g de fromage blanc égoutté
400 g de pomme de terre
50 g de beurre
1 oeuf
2 gousses d'ail
1 brindille de thym
1 brindille de basilic
sel, poivre

Préparation

Pelez et cuisez les pommes de terre 20 minutes dans un récipient contenant 1 litre d'eau froide? du thym, du basilic, 2 gousses d'ail écrasées, 10 g de sel et 10 g de poivre concassés. Egouttez-les et passez-les au presse purée. Réservez. Dans une terrine, pilez ensemble le roquefort, le fromage blanc et le beurre. Passez le tout au tamis. Remettez dans la terrine. Ajoutez les pommes de terre. Malaxez intimement ces ingrédients. Dans la tourtière grassement beurrée, déposez cet appareil. Egalisez la surface. Dorez à l'oeuf. Enfourez 25 minutes à 240°.

On peut également garnir des moules individuel que l'on cuit moins longtemps.

Découvrez une autre [recette au Roquefort](#) :

[Roquefort en feuilleté](#)

[Roquefort et poires en tarte fine](#)

[Roquefort en tourte Jean Fithon](#)

[Roquefort sur huîtres chaudes](#)

[Homard au Roquefort et ratatouille](#)

[Filet de boeuf au Roquefort et gratin dauphinois](#)

[Roquefort et saumon en roulade](#)

[Roquefort sur fricadelles](#)

[Roquefort en galettes](#)

[Roquefort en palets](#)

[Oeufs farcis au Roquefort](#)

[Avocats farcis à la crème de Roquefort](#)

[Batonnets de céleri au Roquefort](#)

[Roquefort en beignets](#)

[Crème de céleri à l'Armoricaine – au Roquefort](#)

[Feuilletés au Roquefort](#)

[Galette au Roquefort](#)

[Roquefort en omelette soufflée](#)

[Pommes de terre au Roquefort](#)

[Purée de pommes de terre au Roquefort](#)

[Rissoles au Roquefort](#)

[Roquefort à la nougate](#)

[Salade au Roquefort](#)

[Sauce au Roquefort](#)

[Tomates farcies au Roquefort](#)

[Figues au Roquefort](#)

RECETTE ROQUEFORT – [recette au Roquefort](#) – RECETTE ROQUEFORT